



# Weihnachtsstollen

## mit Viba Marzipan Zartbitter

🕒 | VORBEREITUNG: ca. 5 h | ZUBEREITUNG: ca. 60 min | BACKZEIT: ca. 45 min | FÜR 5 PERSON

### Zutaten

500 g Rosinen  
 100 g gehackte Mandeln  
 75 g Zitronat  
 75 g Orangeat  
 etwas abgeriebene  
 Zitronenschale  
 100 ml Rum  
 80 g frische Hefe  
 1 kg Mehl  
 750 g Butter  
 170 ml Milch  
 400 g Zucker  
 1 TL Salz  
 3 Viba Marzipanstangen  
 4 Pck. Vanillezucker  
 Puderzucker zum  
 Bestäuben

- 1 Am Vorabend Mandeln, Orangeat, Rosinen, Zitronenschale und Zitronat mit Rum begießen, mischen und abdecken.
- 2 Am nächsten Tag die Hefe zerbröseln und in eine große Schüssel geben, mit 5 EL lauwarmen Milch und einem EL Zucker vermengen. Das Ganze mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 20 min. gehen lassen.
- 3 Nun das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 500 g Butter in Flöckchen, 150 g Zucker und das Salz auf dem Mehland verteilen. Die aufgegangene Hefe in die Mulde geben. Die Zutaten mit einem Löffel vermengen und dann mit den Händen 20 min. zu einem glatten Teig verkneten, dabei die übrige Milch dazugießen. Der Teig darf nicht mehr kleben! Anschließend die Rosinenmischung kurz unterkneten und den Teig ca. 30 min. gehen lassen.
- 4 Danach den Teig kurz durchkneten und in drei Teile teilen. Jedes Drittel auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einem 2 cm dicken Rechteck formen und darauf das Viba Marzipan verteilen. Dann eine Längsseite zu 2/3 einschlagen und die andere Seite darüber klappen. Anschließend eine Mulde mit der Handkante bilden.
- 5 Den Stollen auf ein Blech legen, welches mit Alufolie und Backpapier belegt ist. Zugedeckt noch einmal 20 min. gehen lassen.
- 6 Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad im unteren Drittel für ca. 45 min. backen (Umluft ist nicht empfehlenswert). Gegen Ende der Backzeit den Stollen eventuell abdecken.
- 7 Die restliche Butter (250 g) schmelzen und den heißen Stollen sofort mit etwas Butter bestreichen und abkühlen lassen. Den restlichen Zucker (250 g) mit Vanillezucker mischen. Den Stollen noch einmal mit Butter bestreichen und die Zuckermischung darüber geben. Zum Schluss dick mit Puderzucker bestäuben und fest in Alufolie wickeln.